CAPESANTE GRATINATE AL SAUTERNES

Ingredienti per 4 persone:

- 16 capesante grandi
- burro
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 bicchiere di vino sauternes
- sale
- pepe

Pulite le capesante tenendo la noce e il corallo.
Lavate bene e asciugate i gusci concavi.
Mettete in ogni guscio una capesanta con il suo corallo, salate e pepate, cospargete con il parmigiano, il prezzemolo, il pangrattato; bagnate con il vino ed aggiungete la noce di burro.
Passate in forno a 180° c per 5 minuti circa e servite.